



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Lasai

GENIALIDADE e receptividade em uma cozinha autoral de excelência

Comandado pelo chef Rafa Costa e Silva, o Lasai, agraciado com duas estrelas Michelin, oferece uma experiência gastronômica memorável em formato intimista. O menu sazonal em 15 etapas (R\$1.380) foca em vegetais e legumes orgânicos cultivados nas hortas do próprio chef, além de peixes frescos e carnes de alta qualidade. Ingredientes pouco conhecidos como pacová, mangarito e tupinambo são trabalhados com maestria ao lado de iguarias como vieiras, ouriço, wagyu e carabineiro. A harmonização (R\$638) é conduzida por Maíra Freire, primeira brasileira a vencer o prêmio Michelin Sommelier em 2024. Há quase dez anos no Lasai, Maíra privilegia vinhos naturais, orgânicos e biodinâmicos, além de bebidas fermentadas e sem álcool.

Rafa Costa e Silva formou-se pelo Culinary Institute of America em Nova York e trabalhou durante anos no lendário Mugaritz, no País Basco. De volta ao Rio de Janeiro, inaugurou o Lasai em 2014 no bairro de Botafogo. Oito anos depois transferiu a casa para o Humaitá e passou a receber apenas dez pessoas por noite em uma grande mesa-balcão, onde todos acompanham a finalização de cada etapa do menu degustação bem de perto.

O espetáculo tem início pelos extraordinários snacks. Pacová, especiaria nativa parecida com cardamomo e gengibre, aromatiza o pão recheado com folhas e ervas da própria horta do Lasai, localizada no Vale das Videiras em Petrópolis. De textura cremosa e sabor intensamente umami, as ovas de ouriço-do-mar aparecem entre finíssimas telhas de abóbora, complementadas por uma folha de azedinha. Fitas de chuchu envolvem ervas aromáticas e pérolas de limão-caviar em uma composição de delicadeza absoluta. O cruado de vieira é temperado com iogurte, sementes de girassol e diferentes variedades de beterraba da horta. A conserva de cenoura-amarela acrescenta acidez ao tartar de wagyu da Fazenda Alto Paraíso, em Boituva (SP), enquanto o trigo-sarraceno proporciona a crocância. Delicadas rodela de vagem flutuam em um saboroso caldo de pé de galinha, servido com um flan colagenoso ao fundo do recipiente. Queijo, banana e couve compõem um recheio tipicamente brasileiro para o crocante de quinoa. A versão pão de queijo apresentada tem a casca fina como a de um biscoito e recheio cremoso de goiabada.

Porco Moura, raça brasileira quase extinta, aparentada dos famosos porcos pretos ibéricos, é valorizado por sua carne marmorizada e sabor marcante. Curado por seis meses, aparece tanto em um dos snacks quanto no prato principal. Na primeira preparação, uma fina fatia de barriga de porco envolve uma salada de batata-baroa e batata yacon. Depois, um bife de copa-lombo é servido com mangarito e couve. Parente do inhame, o mangarito se desenvolve em uma “batata-mãe” cercada por dezenas de pequenas batatas. Seu sabor delicado lembra uma combinação de cará e batata-baroa, com um toque amendoado que remete à castanha-portuguesa.

Carabineiro, crustáceo de águas profundas e geladas, capturado na costa Sul e Sudeste do Brasil, é um camarão gigante de sabor intenso e adocicado. Brilhou no menu ao lado do palmito em duas texturas. Da base, mais firme, são retiradas lâminas para serem servidas enroladas e finalizadas com pó de capim-limão. A parte macia, o coração do palmito, foi assada com o carabineiro e regada pelo óleo feito com a saborosíssima cabeça do camarão, vinagrete de maxixe e pimenta de cheiro.

Namorado, peixe fresquíssimo costa do Rio de Janeiro, chega perfeitamente suculento e grelhado, regado pelo consome de crustáceos com toque de gengibre, mini milho, três tipos de cogumelos: shimeji preto, juba de leão e nameko.

Para limpar o paladar, uma granita de cítricos – laranjas kinkan e Bahia, tangerina pokan, limão doce e galego – com panacota de baunilha do cerrado e castanha de caju. Divino!

Tupinambo, tubérculo que lembra a batata doce pela sua versatilidade e dulçor, foi genialmente usado para elaborar um sorvete e ainda finas lâminas, lembrando flocos de cereal. Seu sabor lembra alcachofra e nozes. Mousse de mel, compota de jabuticaba e macadâmia complementam a esplêndida sobremesa.

Bombons artesanais de abóbora, milho com jabuticaba, beterraba com iogurte e banana com batata são um mimo entregue em uma sacolinha para serem apreciados em casa. Que noite inesquecível!

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

FOTOS/Léa Araújo



Carabineiro, palmito, capim limão



Sarraceno, wagyu, cenouras



Tupinambo, jabuticaba



Chuchu, ervas, limão caviar

01/Champagne Benjamin Petit Cuvée Jeannine 2020

Benjamin Petit é exemplo de perseverança e dedicação. Em 2016 assumiu os vinhedos de sua mãe e avó localizados em Trigny, no coração da Petite Montagne de Reims, e converteu os 4 hectares da propriedade ao cultivo biológico. Após um ano de conhecimento na Borgonha, no Institut Universitaire de la Vigne et du Vin em Dijon, dominou técnicas de vinificação em tonéis de carvalho e produziu sua primeira cuvée em 2019, “Jeannine” em homenagem à avó, apresentada ao mercado em 2024. Benjamin seleciona apenas as melhores parcelas a cada safra, que refletem o terroir a cada ano, sem filtração, sem colagem e sem qualquer aditivo e sem a correção normalmente feita nas grandes maisons de champagne.

Benjamin Petit Cuvée Jeannine é a sua mais emblemática produção, de apenas 780 garrafas em 2020, um corte de 50% Pinot noir e 50% Chardonnay, plantadas em 1978 e 2013, vinificadas em tonéis de carvalho francês de 220 litros. A garrafa é inteiramente feita à mão, em parceria com artesãos Entreprises du Patrimoine Vivant. O rótulo é confeccionado em algodão 100% natural do Moulin Richard de Bas, último moinho de papel em funcionamento na região de Auvergne, uma homenagem à tradição e à excelência artesanal. Um champagne potente, gastronômico e profundo. Equilibra força com maciez, com excelente acidez e mineralidade persistente. Chega ao Brasil pela elevage a R\$1.585.



Champagne Benjamin Petit Cuvée Jeannine 2020